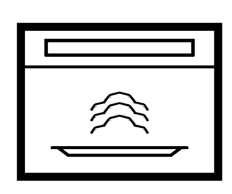
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

EKDG 6800.3
EKDG 6900.1
Convect-Air Piccolo



073171 R61
J770.030-0

Küppersbusch

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1 Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2 Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind.Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3 Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reperatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4 In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.

5 Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6 Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

7 Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

8 Gelsenkirchen im April 2003 KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäß IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäß:

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäß separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall z. B. flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung oder Befeuchtung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Es darf nur der zu diesem Gerät mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiß. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Entlüftungsschlitz entweichen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
  Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmaßlichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wie Gitterrost, Bleche usw. werden im Garraum heiß. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

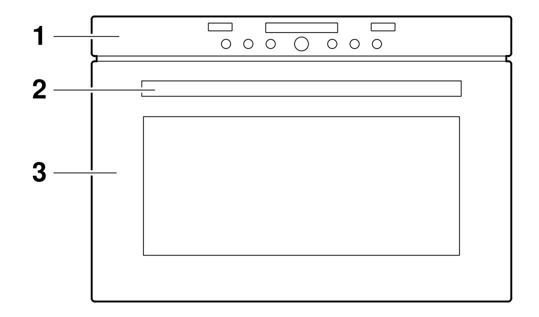
Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu optischer Veränderung des Garraumbodens.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech, im emaillierten Kuchenblech und im gelochten Garbehälter verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Den Garraum austrocknen und die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder außen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Inhalt

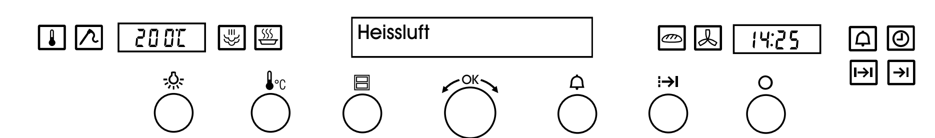
Gerätebeschreibung

Aufbau

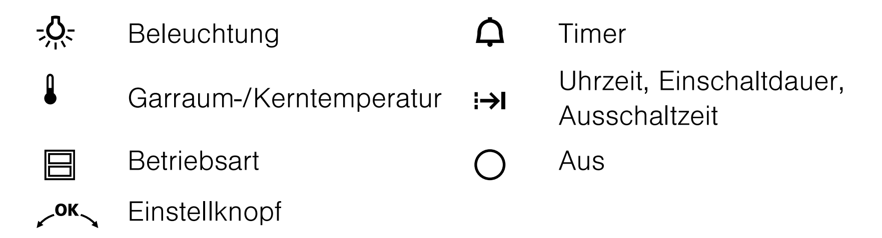


1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Türgriff
3 Gerätetür

Bedienungs- und Anzeigeelemente

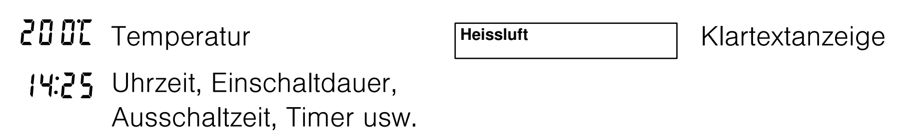


Tasten



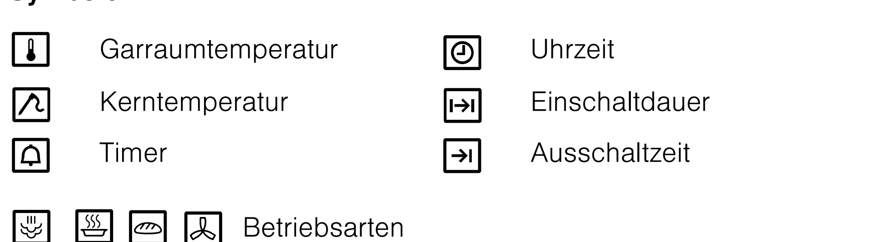
- Beleuchtung
- Garraum-/Kerntemperatur
- Betriebsart
- Einstellknopf
- Timer
- Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit
- Aus

Anzeigen



- Temperatur
- Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer usw.
- Klartextanzeige

Symbole

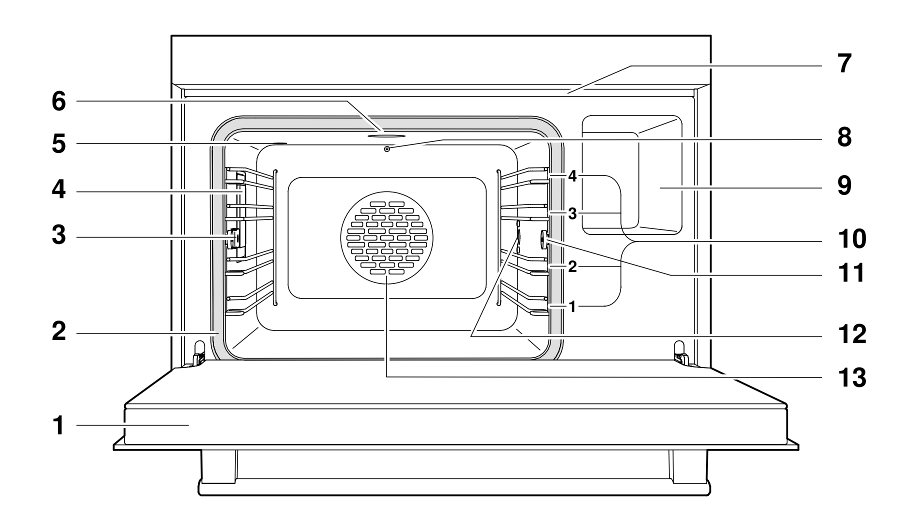


- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur
- Timer
- Uhrzeit
- Einschaltdauer
- Ausschaltzeit
- Betriebsarten

Garraum



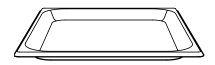
Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.



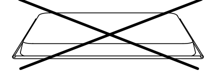
1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Steckerbuchse für Gargutsensor
4 Beleuchtung
5 Klimasensor
6 Garraumentlüftung
7 Entlüftungsschlitz
8 Garraumtemperaturfühler
9 Fach für Wasserbehälter
10 Ebenen
11 Rändelmutter
12 Dampfeintritt
13 Heißluftgebläse

Zubehör

Edelstahlblech



- Backform für Wähen, flacher Blechkuchen
- Es dient als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Garbehälter.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Wird das Edelstahlblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.



- Das Edelstahlblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost

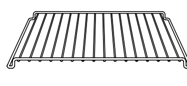


- Auflage für Bratengeschirr und Backformen



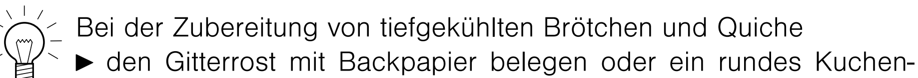
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.





- Zum Auskühlen von Gebäck

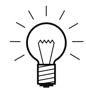




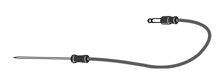
Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche
- ► den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.

Garbehälter gelocht

- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Als Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im gelochten Garbehälter verursacht sichtbare Beschädigungen.



Beim Dämpfen das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter schieben.



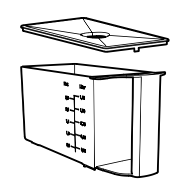
Gargutsensor mit geradem Griff

Der Gargutsensor eignet sich zur Messung von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

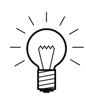
- Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus. Geeignete Kerntemperaturen sind in den 'Einstelltipps' beschrieben.
  Der Gargutsensor kann auch nur zum Messen der Kerntemperatur verwendet werden. Die Betriebsart muss in diesem Fall manuell ausgeschaltet werden.
- Er kann bei allen Betriebsarten eingesetzt werden.



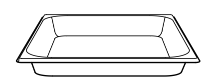
Wasserbehälter mit Deckel



- Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
- Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.



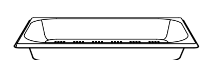
Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



Garbehälter ungelocht

- Zum Garen von Fleisch, Fisch, Sauerkraut, Reis, Hirse, Getreideprodukten, eingeweichten Hülsenfrüchten, Kichererbsen usw.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im ungelochten Garbehälter verursacht sichtbare Beschädigungen.

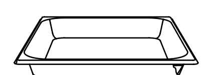
Erhältlich in verschiedenen Größen und Höhen



Garbehälter gelocht

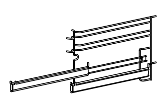
- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch

Erhältlich in zwei verschiedenen Höhen



Garbehälter ungelocht mit Ausguss

- Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- Als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut



Rollauszug

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Blechen / Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergießen oder zum Entnehmen von Backformen

Bedienung

Mittels Tasten

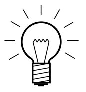
Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

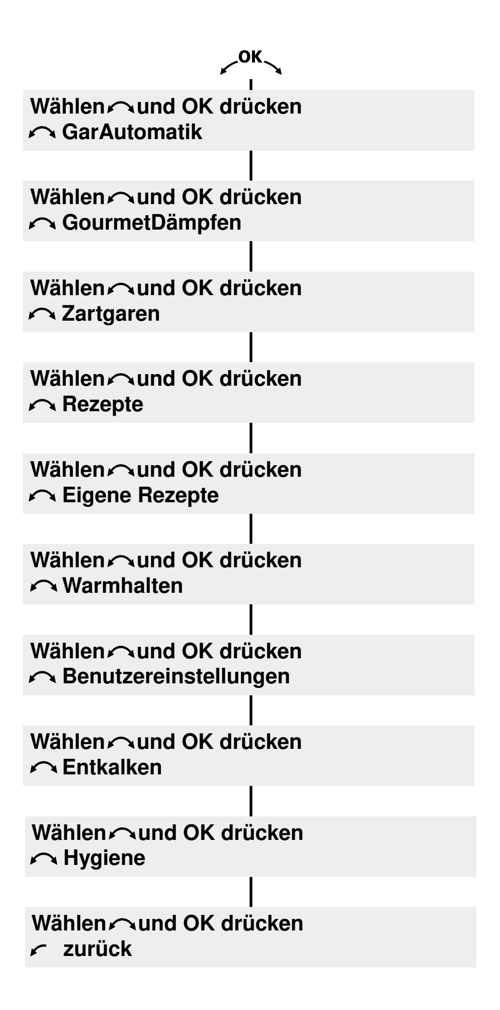
Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf ↙OK↘ wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste ◯ erlischt die Klartextanzeige.



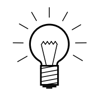
Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf OK kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol i weist auf eine Information hin.



Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Wenn in der rechten Digitalanzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Uhrzeit einstellen.



- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
- ▶ Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.



Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.

- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei 210 °C ca. 30 Minuten beheizen.

Beispiel



Beim Backen und Garen entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.

In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

					Min.	
Brot		200–210	nein	1	40–50	

- Den geformten Brotteig auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen und noch kurze Zeit gehen lassen.

► Das Edelstahlblech in Ebene 1 in den kalten Garraum schieben.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen. Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

► Den Wasserbehälter bis zur Markierung «1,25» «Liter» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.

- Bei den Betriebsarten , , und + sowie für die «GarAutomatik» und das «GourmetDämpfen» muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
- Bei den Betriebsarten und + sowie dem «Zartgaren» kann der Behälter im Fach bleiben, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinflusst wird.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

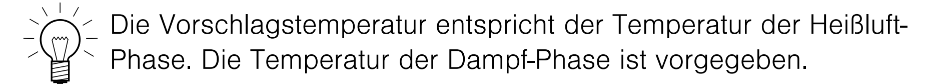
Wenn Wasser nachgefüllt werden muss:

▶ Den Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

Betriebsart wählen

▶ Betriebsart wählen.
- In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «i Ebene 1 oder 1+3».
- In der linken Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
- Die Symbole und blinken.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «i Dampf-Phase», anschließend «Profi-Backen» «i Heißluft-Phase».



Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heißluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist vorgegeben.

Betriebsart ändern

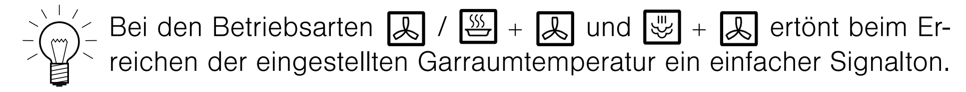
Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

▶ Taste antippen.
- Die eingestellte Betriebsart wird beendet.

▶ Durch Antippen der Taste neue Betriebsart wählen.

Garraumtemperatur wählen

- ▶ Taste antippen.
- ▶ Am Einstellknopf drehen und die gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «Profi-Backen» «Dampf-Phase».



Bei den Betriebsarten / + und + ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

Garraumtemperatur kontrollieren / ändern

Die eingestellte Garraumtemperatur kann kontrolliert oder geändert werden.

- ▶ Taste antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Garraumtemperatur».
  - In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
  - Das Symbol blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf kann die Garraumtemperatur geändert werden.

Gargut entnehmen



Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf bzw. heiße Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!
Das Zubehör ist heiß. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Das Brot ist fertig gebacken, wenn beim Klopfen auf die Unterseite ein hohler Ton zu hören ist.

- ▶ Das fertige Brot aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Zum Auskühlen auf den Gitterrost legen.

Ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.
- Die Symbole 🌡 und 🍞 erlöschen.
- Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende ein Dampfabbau stattfinden.
- Während des Dampfabbaus wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden.
- Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.
- In der Klartextanzeige steht «Restwärme».


Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.

▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.

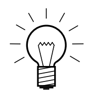
▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

Wasserbehälter leeren


Das Wasser im Wasserbehälter kann heiß sein.
Verbrühungsgefahr!

Das Restwasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.
- In der Klartextanzeige steht «i Wasser wird abgepumpt».

▶ Nach dem Zurückpumpen des Wassers den Wasserbehälter entnehmen, leeren und trocknen.


Falls in der Klartextanzeige längere Zeit «i Wasserbehälter nicht entfernen» steht, hat das Restwasser eine Temperatur von über 80 °C.
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es die Temperatur von 80 °C unterschritten hat.
Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes



- Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
- Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

► Taste ⁞→I antippen.
  - In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Stunden einstellen» « i Minuten: OK drücken».
  - In der rechten Digitalanzeige blinken die Stunden.
  - Das Symbol ◷ blinkt.

► Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Stunden einstellen.

► Taste ⁞→I antippen oder auf den Einstellknopf ↙OK↘ drücken.
  - In der Klartextanzeige steht «Uhrzeit: Minuten einstellen» « i Bestätigen: OK drücken».
  - In der rechten Digitalanzeige blinken die Minuten.
  - Das Symbol ◷ blinkt.

► Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Minuten einstellen.
  - Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0'00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt
- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9'50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h 12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0'00 zurückgestellt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK startet der Timer.
- In der Klartextanzeige steht «Timer».
- In der rechten Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer» «abgelaufen».
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Antippen der Taste 🔔 schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen» «i 0'00: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste 🔔 2× antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Timer: Min./Sek. einstellen».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0'00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Taste ⇥ antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «i Ausschaltzeit: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol ⇥ blinkt.

▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ⇥ antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
- Das Symbol ⇥ blinkt.

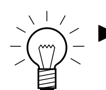
▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

► Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

– Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
– In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer abgelaufen» «[i] Fortsetzen: Dauer wählen».
– Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
– In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Garraumtemperatur.
– In der rechten Digitalanzeige blinkt 0'00.
– Das Symbol [I→I] blinkt.
– Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.



► Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
  – Die Einstellungen sind gelöscht.

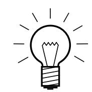
Einschaltdauer verlängern

► Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch zum gewünschten Zeitpunkt ein und wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den 'Einstelltipps'. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

▶ Das Gericht in den Garraum stellen.

▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

Einschaltdauer einstellen

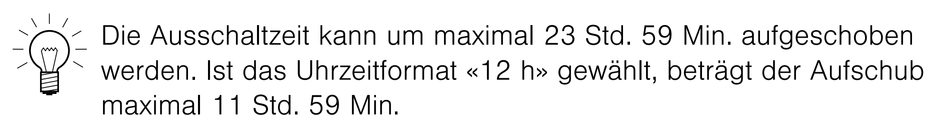
▶ Taste ⁝→I antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Einschaltdauer Std./Min.» «[i] Ausschaltzeit: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 0h 15.
- Das Symbol [I→I] blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Dauer – maximal 9h 59 – einstellen.

Ausschaltzeit einstellen

▶ Taste ⁝⇥ erneut antippen.
- In der Klartextanzeige steht «Ausschaltzeit» «[i] Dauer: Erneut drücken».
- In der rechten Digitalanzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol [⇥] blinkt.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und die Ausschaltzeit einstellen.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

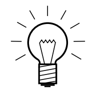
▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- In der rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
- Das Symbol [⇥] leuchtet.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ▶ Sie wählen die Betriebsart [Symbol] und 180 °C.
▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

▶ Taste ⁝→I 1× antippen.
- Die Einschaltdauer ist für 3 Sekunden sichtbar.

▶ Taste ⁝→I 2× antippen.
- Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ antippen.

Ausschaltzeit erreicht

Nach Ablauf der eingestellten Dauer
- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der rechten Digitalanzeige 0'00
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.



▶ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.

Einschaltdauer verlängern

► Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die neue Dauer wählen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Betriebsarten

Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.

▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste ⊟ Betriebsart wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Ebene
Dämpfen		30–100 °C	100 °C	1–4
Regenerieren		100–150 °C	120 °C	1–4
Profi-Backen		100–230 °C	210 °C	1 1 + 3



- ► Formen auf den Gitterrost stellen.
- ► Die «Schrägung» des Edelstahlbleches und des emaillierten Kuchenbleches immer bis an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung
Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten und Eierspeisen. Pochieren von Fleisch, Geflügel und Fisch. Entsaften von Früchten und Beeren. Zur Herstellung von Joghurt und zum Sterilisieren. Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.	Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heißluft beheizt. Das Gargut wird beim Dämpfen erhitzt bzw. gegart.
Aufwärmen von vorgekochten Speisen, Tiefkühlprodukten, Halb- bzw. Fertiggerichten. Regenerieren auf mehreren Ebenen gleichzeitig.	Der Garraum wird mit Dampf und Heißluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.
Brot, Hefegebäck, Blätterteiggebäck (frisch und tiefgefroren) auf einer oder zwei Ebenen. Das Backgut in den kalten Garraum schieben.	Der Garraum wird durch eine Dampfphase und einer automatisch folgenden Heißluftphase aufgeheizt.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Ebene
Heißluft		30–230 °C	180 °C	1 1 + 3
Heißluft feucht	+	30–230 °C	180 °C	1 1 + 3
Heißluft + Beschwaden	+	30–230 °C	180 °C	1 1 + 3

Anwendung	Beheizung
Für Kuchen, Brot und Braten auf einer oder zwei Ebenen.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmäßig umgewälzt.
Für Gratin, Auflauf, Brot und Hefegebäck auf einer oder zwei Ebenen.	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmäßig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum geführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.
Für Gratin, Auflauf, Fleisch, Tiefkühlprodukte, Blätterteig- und Hefegebäck, Brot und Convenienceprodukte auf einer oder zwei Ebenen. Dampfzufuhr durch Drücken auf ein-/ausschalten. Bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet das Symbol .	Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmäßig umgewälzt. Dampfzufuhr kann die Energieübertragung auf das Gargut verbessern. Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

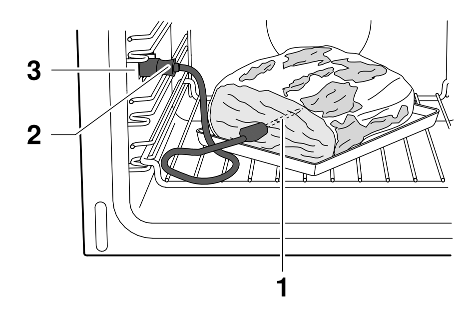
Gargutsensor

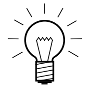


Es darf nur der mitgelieferte Gargutsensor verwendet werden. Der Gargutsensor darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Gargutsensor platzieren

▶ Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.





- Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.
- Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.

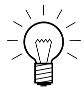
▶ Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der linken Garraumwand. Der Stekker und die Buchse sind stromlos.

▶ Den Stecker **2** immer sauber halten.

▶ Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

Kerntemperatur



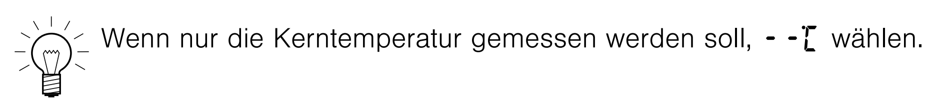
Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

- ▶ Taste 1× antippen.
  - In der Digitalanzeige steht - -.
  - Das Symbol blinkt.

- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf die Kerntemperatur einstellen. Diese ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad, siehe 'Einstelltipps'.



Wenn nur die Kerntemperatur gemessen werden soll, - - wählen.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
  - Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
  - Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist, steht - -.

Kontrollieren / ändern

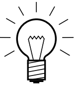
- ▶ Taste 2× antippen.
  - In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
  - Das Symbol blinkt.

- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf kann die Kerntemperatur geändert werden.

Garende

- Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch aus.
- Es ertönt während einer Minute ein Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Kerntemperatur erreicht».
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70°C.
- Das Symbol blinkt.

► Zum Ausschalten Taste ○ antippen.



Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Zartgaren

Allgemeine Hinweise

Das Zartgaren ist ein patentiertes Garverfahren, bei dem angebratene Fleischstücke auf schonende Art, bei niedrigen Temperaturen, mit dem Programm «Zartgaren» zubereitet werden. Der große Vorteil ist das genau wählbare Garende unabhängig von Gewicht und Dicke der Fleischstücke. Die Dauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden.

Die Regelung der Garraumtemperatur erfolgt im Zusammenspiel mit der Kerntemperatur des Fleisches, welche über den Gargutsensor laufend ermittelt wird. Dabei wird die Garraumtemperatur automatisch nach dem optimalen Verlauf geregelt, so dass das Fleisch zum eingestellten Zeitpunkt fertig ist. Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, spielt eine wichtige Rolle. Daher muss der Gargutsensor sorgfältig platziert werden.

Für das Zartgaren sind vor allem magere, hochwertige Fleischstücke geeignet. Das Gewicht des Fleisches sollte zwischen 500 und 2000 g liegen und für ein optimales Ergebnis nicht dünner als 4 cm sein. Fleischstücke mit mehr Bindegewebe und Fett eignen sich weniger zum Zartgaren.

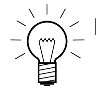


Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.

► Das Fleisch kann nach Wunsch gewürzt oder mariniert werden.

► Das Fleisch erst unmittelbar vor dem Anbraten salzen.

► Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen, da diese Bestandteile leicht anbrennen und einen bitteren Geschmack verursachen.



► Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

Vorbereiten «Zartgaren»

- ▶ In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen.
- ▶ Das Fleisch muss rundherum kurz scharf angebraten werden. Die Anbratdauer sollte 5 Minuten nicht überschreiten.
- ▶ Anschließend das Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.
- ▶ Den Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet. Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.
- ▶ Den Gitterrost in Ebene **1** schieben und die Form darauf stellen.
- ▶ Den Gargutsensor in die Buchse stecken.

Zartgaren auswählen und starten

Das Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Zartgaren» «Lammgigot» gezeigt.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - – In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen und OK drücken» «Zartgaren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Zartgaren» «Kalbsfilet».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Zartgaren» «Lammgigot» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «saignant».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «starten».
  - – In der linken Digitalanzeige steht die voreingestellte Kerntemperatur von 63C.
  - – In der rechten Digitalanzeige steht 3h:30 für eine Einschaltdauer von 3½ Stunden.
  - – Die Symbole / und leuchten.



Wenn die voreingestellte Kerntemperatur geändert werden soll

▶ Taste 🌡 antippen.
- In der linken Digitalanzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur 63C.
- Das Symbol blinkt.

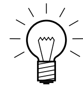
▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Kerntemperatur ändern.

Wenn die voreingestellte Dauer geändert werden soll

▶ Taste ⇥ antippen.
- In der rechten Digitalanzeige blinkt 3h:30.
- Das Symbol ⇥ blinkt.

▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Einschaltdauer ändern.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Zartgaren startet.
- In der linken Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
- In der rechten Digitalanzeige steht die aktuelle Einschaltdauer.
- Die Symbole / und ⇥ leuchten.



Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

Versehentliches Unterbrechen

▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
- In der Klartextanzeige steht «Lammgigot» «weiterfahren».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ 2× antippen.

Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen des Gerätes ihren Bedürfnissen anpassen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf die Klartextanzeige aktivieren.
- In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».

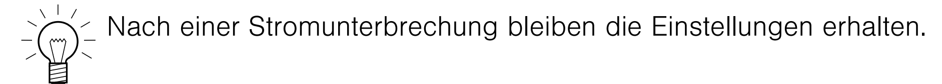
▶ Am Einstellknopf drehen bis «Benutzereinstellungen» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Benutzereinstellungen» «Sprache».

▶ Durch Drehen am Einstellknopf werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.

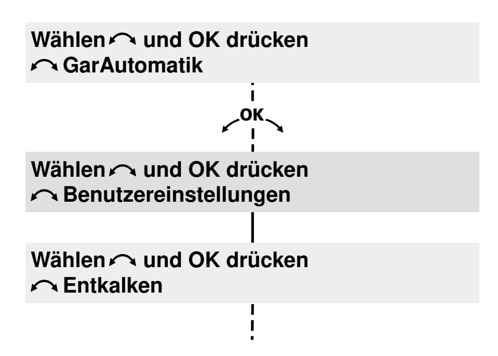
▶ Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.

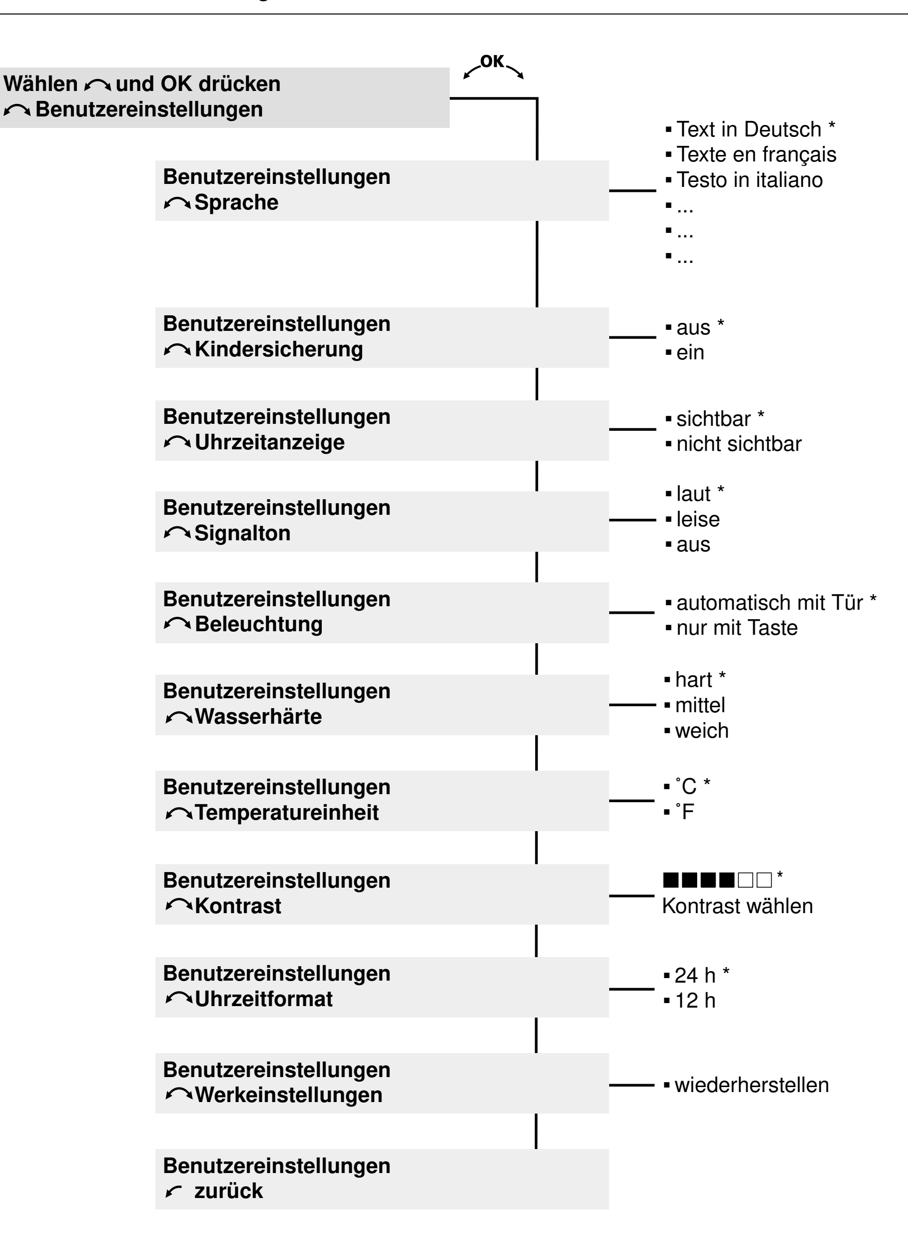
▶ Zum Verlassen Taste antippen.



Nach einer Stromunterbrechung bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen

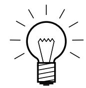




* Werkeinstellung

Sprache

Die Sprache der Klartextanzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.



Wurde eine fremde Sprache eingestellt, kann diese wie folgt zurückgestellt werden:

▶ Gleichzeitig Taste ○ und den Einstellknopf OK während 10 Sekunden drücken.

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis die gewünschte Sprache erscheint.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

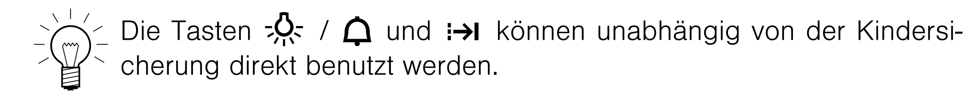
Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste ⊟ oder OK angetippt
- ertönt ein doppelter Signalton
- in der Klartextanzeige steht «Kindersicherung» und
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

▶ Taste ○ gedrückt halten und Taste ⊟ oder OK antippen.
  - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  - 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



Die Tasten ☼ / 🔔 und ⇥ können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit auf jeden Fall sichtbar.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Signalton

Er kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

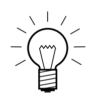
■ laut	maximale Lautstärke
■ leise	reduzierte Lautstärke
■ aus	Signalton ist ausgeschaltet



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schließen ausgeschaltet.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste ☼ ein- bzw. ausgeschaltet werden.
Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste ☼ ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System läßt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]
■ weich	1 bis 15	1 bis 8
■ mittel	16 bis 35	9 bis 20
■ hart	36 bis 50	21 bis 28

Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen °C und °F ausgewählt werden.

■ °C	Grad Celsius
■ °F	Grad Fahrenheit

Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit der Anzeige der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m. / p. m.) aktiv.

Werkeinstellungen

Wenn eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

GarAutomatik

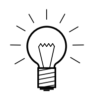
Die GarAutomatik (Pat. pend.) besteht aus Programmen für 14 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A14). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Alltagsrezepte.

Bräunungsgrad

Der Bräunungsgrad kann mit der Einstellung «schwache Bräunung», «mittlere Bräunung» oder «starke Bräunung» den individuellen Vorlieben angepasst werden.

Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 5–10 Minuten angezeigt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.

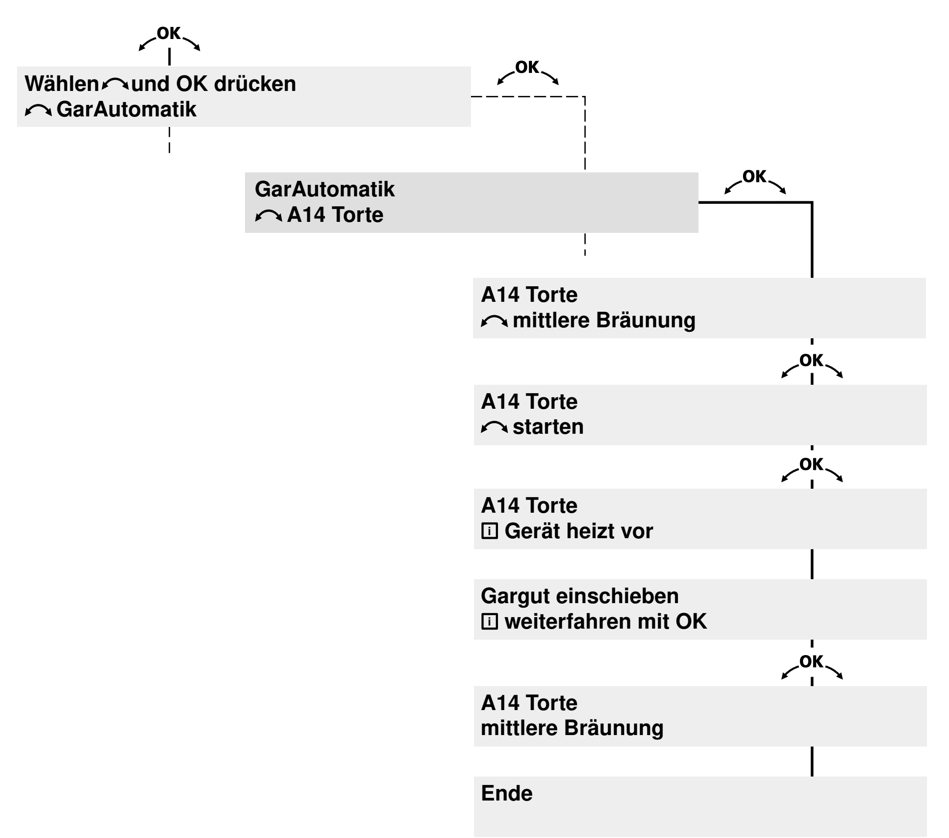
► Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Für Tiefkühlprodukte die ungefähre Dauer statt des Bräunungsgrades wählen, da Tiefkühlprodukte unterschiedlich vorbehandelt sind.

► Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps'.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A14 Torte»

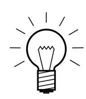


GarAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «A14 Torte» gezeigt.

- ▶ Tortenteig gemäß eigenem Rezept vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «GarAutomatik» «A1 Apérogebäck frisch».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «GarAutomatik» «A14 Torte» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «A14 Torte» «mittlere Bräunung».
- ▶ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf OK den Bräunungsgrad anpassen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «A14 Torte» «i Gerät heizt vor».
  - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «weiterfahren mit OK».
- ▶ Gemäß eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf den Gitterrost stellen und in die entsprechende Ebene schieben.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
- In der rechten Digitalanzeige leuchtet 0h46 und h blinkt.
- Die Gardauer wird ermittelt.



Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Anschließend leuchtet in der rechten Digitalanzeige die effektive Dauer.



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ 2× antippen.

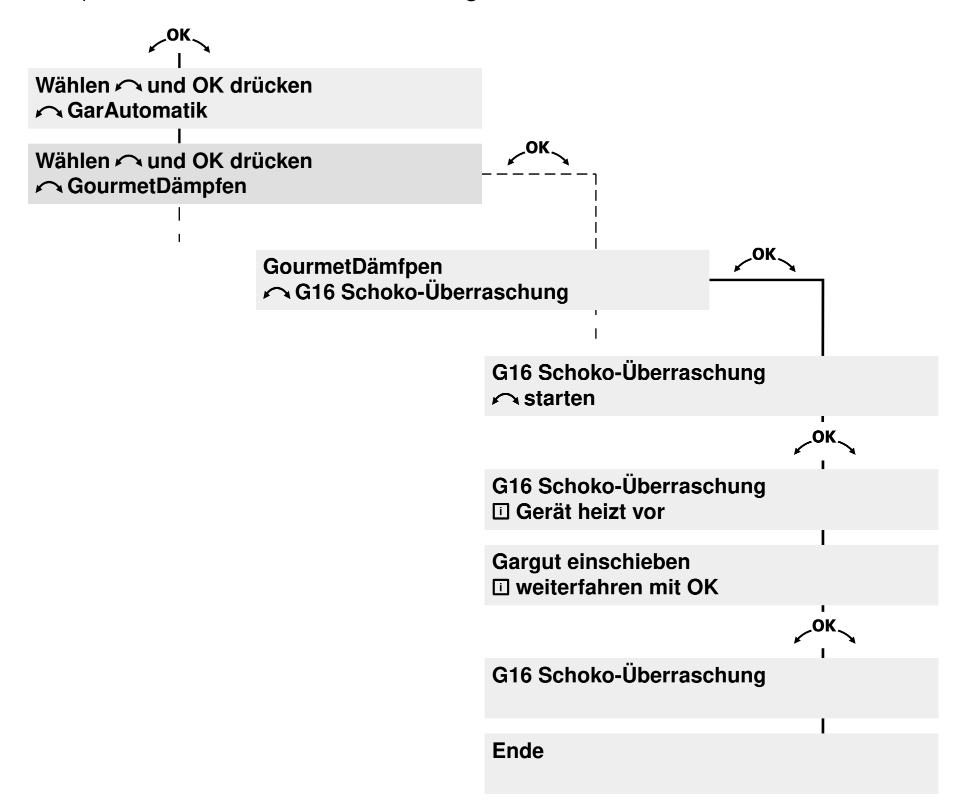
GourmetDämpfen

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept besteht aus mehreren Schritten, die nach dem Start automatisch und sicher ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

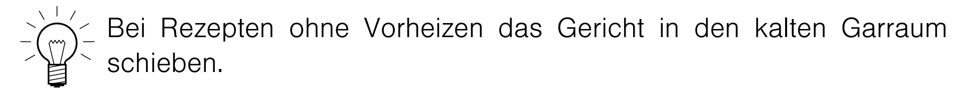
Beispiel «G16 Schoko-Überraschung»



GourmetDämpfen auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «G16 Schoko-Überraschung» gezeigt.

- ▶ Die Schoko-Überraschung gemäß Rezeptbuch vorbereiten.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
  - In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen und OK drücken» «GourmetDämpfen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «GourmetDämpfen» «G1 Bauernsuppe».
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «GourmetDämpfen» «G16 Schoko-Überraschung» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - In der Klartextanzeige steht «G16 Schoko-Überraschung» «i Gerät heizt vor».
  - Der Garraum wird vorgeheizt.
  - Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  - In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «i weiterfahren mit OK».
- ▶ Die Förmchen auf das Edelstahlblech stellen.
- ▶ Edelstahlblech in Ebene 1 schieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können den individuellen Bedürfnissen und Erfahrungen angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch nicht geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form.



Falls Sie die voreingestellte Garraumtemperatur ändern möchten
- ▶ Taste 🌡 antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Garraumtemperatur ändern.

Falls Sie die voreingestellte Dauer ändern möchten
- ▶ Taste ⇥ antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die Einschaltdauer ändern.

Falls Sie einen Startaufschub einstellen möchten
- ▶ Taste ⇥ 2× antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
– Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Versehentliches Unterbrechen

▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
– In der Klartextanzeige steht «G16 Schoko-Überraschung» «weiterfahren».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

▶ Taste ◯ 2× antippen.

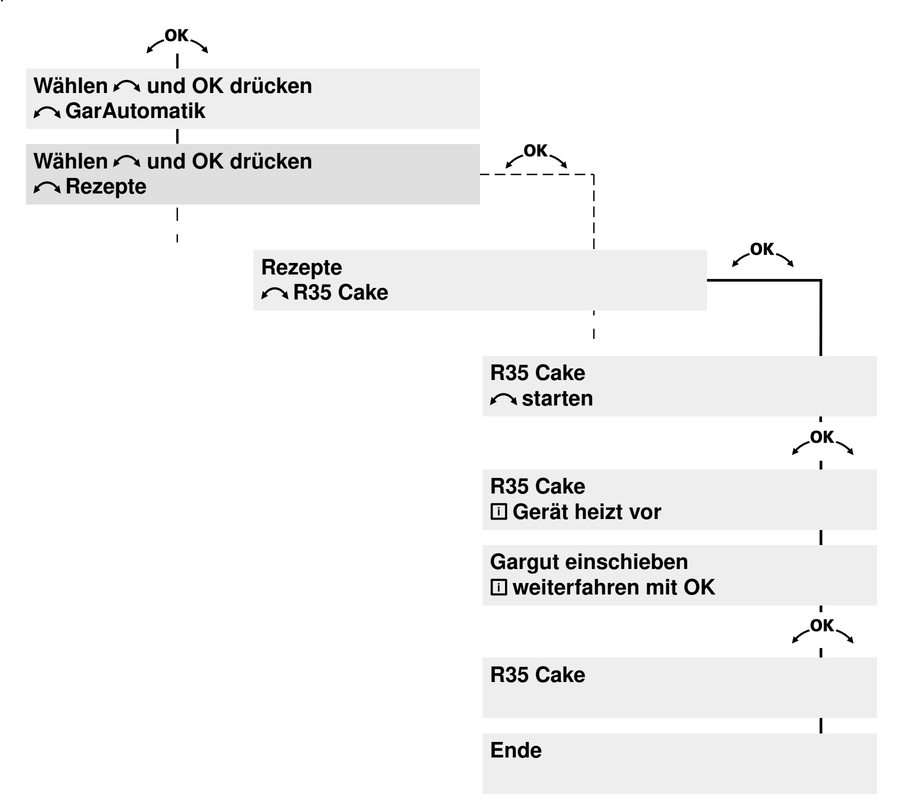
Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf ↙OK↘ aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R35 Cake»



Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R35 Cake» gezeigt.

▶ Den Cake gemäß Rezeptbuch vorbereiten.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK die Klartextanzeige aktivieren.
- In der Klartextanzeige steht «Wählen und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen und OK drücken» «Rezepte» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «Rezepte» «R1 Apérogebäck».

▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «Rezepte» «R35 Cake» steht.

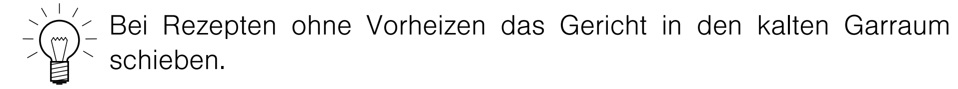
▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «R35 Cake» «starten».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Klartextanzeige steht «R35 Cake» «Gerät heizt vor».
- Der Garraum wird vorgeheizt.
- Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
- In der Klartextanzeige steht «Gargut einschieben» «i weiterfahren mit OK».

▶ Gitterrost in Ebene 1 schieben.

▶ Die Cakeform auf den Gitterrost stellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.



Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können den individuellen Bedürfnissen und Erfahrungen angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.



- ▶ Taste 🌡 antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die Garraumtemperatur geändert werden.

- ▶ Taste ⇥ antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die Einschaltdauer geändert werden.

- ▶ Taste ⇥ 2× antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf ↙OK↘ kann die gewünschte Ausschaltzeit eingestellt werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  - – Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Versehentliches Unterbrechen

- ▶ Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.
  - – In der Klartextanzeige steht «R35 Cake» «weiterfahren».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste ◯ 2× antippen.

Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten und Einschaltdauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf ↙OK↘ aufgerufen und gestartet werden.

Eigene Rezepte erstellen

Wenn Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

▶ Eine geschätzte Dauer eingegeben.
  – Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Rezepteinstellung vornehmen



Wenn Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt werden.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die Klartextanzeige aktiveren.
  – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↶↷ und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↶↷ und OK drücken» «Eigene Rezepte» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige das erste leere Rezept steht.
  – Beispiel: In der Klartextanzeige steht «Eigene Rezepte» «Rezept 1 (leer)».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «ändern».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «Schritt 1».

▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen und Schritt 2 auswählen.

▶ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.

▶ Auf dieselbe Art die weiteren Schritte einstellen.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

▶ Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht «Rezept 1 (leer)» «speichern».

■ Sie können das Rezept nun speichern, ändern, kopieren oder direkt starten ohne zu speichern.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige der gewünschte Vorgang steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

Rezept kopieren

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- ▶ Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «kopieren» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis der gewünschte (leere) Speicherplatz steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gespeichert.



Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- ▶ Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen, bis in der Klartextanzeige «löschen» steht.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gelöscht.
  - – Der Standardname z. B. «Rezept 1 (leer)» steht wieder in der Klartextanzeige.

Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf ↙OK↘ aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit warm gehalten werden.



Ist der Garraum bereits heiß, diesen vor dem Start des «Warmhalten» drei bis vier Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

Einschalten

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die Klartextanzeige aktivieren.
  – In der Klartextanzeige steht «Wählen ↶↷ und OK drücken» «GarAutomatik».

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis in der Klartextanzeige «Wählen ↶↷ und OK drücken» «Warmhalten» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Klartextanzeige steht «Warmhalten» «starten».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.

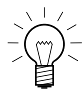


Wählen Sie eine Einschaltdauer von weniger als 1½ Stunden, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten.

Einstelltipps

Symbolerklärung

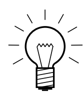
Symbol	Bedeutung
	Betriebsart
	Garraumtemperatur
°C	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Ebene
Min.	Empfohlene Dauer in Minuten
Std.	Empfohlene Dauer in Stunden
°C	Kerntemperatur
	Zubehör
A	GarAutomatik AX a,b,c a,b,c – empfohlener Bräunungsgrad ■ a schwache Bräunung ■ b mittlere Bräunung ■ c starke Bräunung AX – Lebensmittelgruppe



Die Angaben in der Spalte A gelten nur für die Zubereitung mit dem Programm GarAutomatik. Die GarAutomatik kann mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden.
Beachten Sie auch die Hinweise unter 'GarAutomatik' in der Bedienungsanleitung des Gerätes.

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Garraumtemperaturen teilweise zu hoch und die angegebenen Ebenen für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.



Die «Schrägung» des Edelstahlbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Gemüse				Min.		
Blattspinat		100	nein	5–15	1+2	
Bohnen, Blumenkohl ganz		100	nein	30–45	1+2	
Blumenkohl in Röschen		100	nein	15–25	1+2	
Broccoli		100	nein	10–20	1+2	
Chicorée		100	nein	20–30	1+2	
Dörrbohnen eingeweicht		100	nein	35–50	1+2	
Fenchel zerkleinert		100	nein	15–25	1+2	
Weißkohl zerkleinert		100	nein	20–35	1+2	
Karotten zerkleinert		100	nein	10–25	1+2	
Zuckererbsen		100	nein	10–25	1+2	
Kohlrabi zerkleinert		100	nein	15–30	1+2	
Krautstiel, Mangold		100	nein	10–25	1+2	
Maiskolben		100	nein	30–50	1+2	
Peperoni		100	nein	8–18	1+2	
Peperoni häuten		230	ja	3–10	1	
Rote Bete		100	nein	30–95	1+2	
Rosenkohl		100	nein	25–35	1+2	
Sauerkraut roh		100	nein	40–75	1+2	
Sauerkraut vorgegart		100	nein	20–35	1+2	
Schwarzwurzel		100	nein	25–40	1+2	

Gemüse				Min.		
Sellerie zerkleinert		100	nein	15–30	1+2	
Spargel grün		100	nein	18–27	1+2	
Spargel weiß		100	nein	25–35	1+2	
Stangensellerie		100	nein	25–35	1+2	
Tomaten		100	nein	13–22	1+2	
Tomaten häuten		100	ja	10–20	1+2	
Topinambur		100	nein	20–45	1+2	
Zucchini zerkleinert		100	nein	13–22	1+2	

Kartoffeln					Min.		
Kartoffeln zerkleinert			100	nein	15–30	1+2	
Süßkartoffeln, Kartoffeln ganz, Pellkartoffeln			100	nein	30–50	1+2	
Kartoffelschnitze, Country Potatoes	A5	+	230	nein	20–35	1	
Baked Potatoes	A5	+	230	nein	30–55	1	

Beilagen			**Menge**	**Min.**		
Reis + Flüssigkeit		100	200 g + 250 ml	20–45	2	
Grieß + Flüssigkeit		100	200 g + 250 ml	10–25	2	
Linsen + Flüssigkeit		100	200 g + 375 ml	20–65	2	
Graupen + Flüssigkeit			200 g + 375 ml	10–25	2	

Fleisch				**Min.**		
Suppenfleisch		100	nein	60–95	2	
Schinken		100	nein	60–95	2	
Kasseler		100	nein	45–65	2	
Geschnetzeltes an Sauce		100	nein	30–50	2	
Speck		100	nein	20–35	2	
Filet (Rind, Kalb, Schwein)		100	nein	20–35	2	

Fleisch	A				**Min.**		
Roastbeef, Entrecôte		+	200–210	ja	40–55	1	
Rindsschulter	A7	+	190–200	ja	60–80	1	
Kalbsschulter	A7	+	200–210	ja	60–80	1	
Schweinsschulter	A7	+	180–200	ja	60–95	1	
Lammkeule	A7	+	210–220	ja	60–95	1	
Hackbraten		+	190–210	ja	50–75	1	
Fleischkäse			160–170	ja	45–65	1	
Gulasch	A7	+	160–180	ja	45–65	1	
Filet im Blätterteig			200–210	nein	30–45	1	
		+	180–200	ja	25–45	1	

Zartgaren	Vorschlagswert			Einstellbereich		
	Garegrad	°C	Std.	Std.		
Kalbsfilet	saignant	58	3½	2½–4½	1	
	à point	62	3½	2½–4½	1	
Kalbshüfte, Kalbsnierstück		67	3½	2½–4½	1	
Kalbsschulter		80	3½	2½–4½	1	
Kalbshals		81	3½	2½–4½	1	
Rindsfilet	saignant	53	3½	2½–4½	1	
	à point	57	3½	2½–4½	1	
Entrecôte, Roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	1	
	à point	55	3½	2½–4½	1	
Hoherrücken vom Rind, Rinderhüfte		67	3½	2½–4½	1	
Rindsschulter		72	3½	2½–4½	1	
Schweinsnierenstück, Schweinsüfte		67	3½	2½–4½	1	
Schweinshals		85	3½	2½–4½	1	
Lammkeule	saignant	63	3½	2½–4½	1	
	à point	67	3½	2½–4½	1	

Niedertemperaturgaren				°C	Std.		
Rindsfilet		80–90	nein	55–60	2–3	1	
Roastbeef		80–90	nein	55–60	2½–3½	1	
Schweinsnierstück		90–100	nein	65–70	3–4	1	

Geflügel				Min.		
Hähnchen ganz		220–230	ja	50–60	1	
Hähnchenbrust		100	nein	10–20	1+2	
	+	210–220	ja	8–12	1	
Hühnerschenkel	+	220–230	ja	20–30	1	
Geflügelterrine		90	nein	15–30	2	

Fisch, Meeresfrüchte				Min.		
Forelle 3 mal 250 g		80	nein	15–20	1+2	
Forelle 1000g		100	ja	25-30	1	
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein	20–30	1+2	
		180–210	ja	15–25	1	
Thunfisch		100	nein	10–30	1+2	
Muscheln		100	nein	20–30	1+2	

Dessert				Min.		
Créme Caramel		90	nein	20–40	2	
Kompott (Äpfel, Zwetschgen, Quitten usw.)		100	nein	10–15	2	oder

				Std.		
Joghurt cremig		40	nein	5–6	2	oder
Joghurt stichfest		40	nein	7–8	2	

Kuchen, Cake					Min.		
Cake, Gugelhopf (Schokolade,Möhren, Nuss, Marmor usw.)	A13		150–170	ja	50–70	1	
Torte (Schokolade, Möhren, Nuss usw.)	A14		150–170	ja	30–50	1	
Bisquittorte	A14a		160–170	ja	30–40	1	
Bisquitrolle			170–180	ja	8–12	1 1+3	
Linzertorte	A14		150–170	ja	40–50	1	
Mürbeteig blindbacken			170–180	ja	20–25	1	
Mürbeteig mit Früchten	A10		170–180	ja	40–50	1	
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf	A12		180–200	nein	30–40	1	
			170–190	nein	25–35	1	
Luzerner Lebkuchen	A14		150–160	ja	50–60	1	
Blechkuchen	A13		170–190	ja	25–35	1 1+3	
Apfelstrudel			170–190	ja	30–40	1	
Baiser-Kuchen			130–140	ja	25–35	1	
Baiser-Boden			140–160	ja	15–20	1	

Kleingebäck					Min.		
Apérogebäck (Blätterteiggebäck mit herzhafter Auflage, Appetitt-Häppchen)	A1a		200–220	nein	15–20	1 1+3	
		+	180–190	nein	10–15	1 1+3	
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)	A1		190–200	nein	20–30	1 1+3	
		+	180–190	nein	25–30	1 1+3	
Hefe-Kleingebäck	A12		190–200	nein	15–25	1 1+3	
Eclairs, Muffins			160–170	ja	20–30	1 1+3	
Makronen			170–180	ja	12–17	1 1+3	
Spritzgebäck, Zimtsterne			170–180	ja	8–12	1 1+3	
Zimtsterne, Spitzbuben			150–160	ja	12–17	1 1+3	
Basler Leckerli			170–180	ja	12–17	1 1+3	

Kleingebäck					Min.		
Anisgebäck			130–140	ja	20–30	1 1+3	
Bruschetta, Knoblauchbrot			180–190	ja	5–10	1 1+3	
Toast Hawaii			190–200	ja	15–20	1	

Wähen, Pizza



Bei gefrorenen oder frischen Früchten – welche stark saften – den Guss erst nach einer Backdauer von 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

					Min.		
Früchtewähe	A10		180–190	ja	40–50	1 1+3	
Pizza frisch	A8		200–210	ja	20–30	1 1+3	
Pizza tiefgekühlt *	A9		–	–	–	–	
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)	A10		170–180	ja	40–50	1	

* gemäß Angaben des Herstellers

Brot, Zopf					Min.		
Brot	A11		200–210	nein	40–50	1	
		+	200–210	nein	35–50	1	
Brötchen	A11		210–220	nein	25–30	1 1+3	
		+	210–220	nein	20–30	1 1+3	
Zopf	A11 a		190–200	nein	30–40	1 1+3	
		+	180–190	nein	25–35	1 1+3	
			190–200	ja	25–35	1 1+3	
Hefegugelhupf	A12		190–200	nein	35–45	1	
		+	180–190	nein	30–40	1	
			180–190	ja	30–40	1	

Auflauf, Gratin					Min.		
Auflauf süß	A4	+	180–200	nein	20–30	1	
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffeln)	A3	+	180–190	nein	30–40	1	
Lasagne, Moussaka	A3	+	170–180	nein	30–40	1	
Gemüse gratiniert			200–220	ja	10–15	1	

Regenerieren, Auftauen				Min.		
Aufwärmen von Gerichten (1–2 Teller)		120-130	nein	6–8	1+3	
Aufwärmen von Gerichten (3–4 Teller)		120-130	nein	8–10	1+2+3+4	
Zubereiten von Fertiggerichten *		–	–	–	–	
Brot auftauen		140–150	nein	ca. 20	1	
Spätzli, Nudeln, Reis auftauen		120–130	nein	ca. 20	1+2	
Gemüse auftauen *		100	nein	–	1+2	
Fleisch, Geflügel, Fisch auftauen		50	nein	je nach Größe	1+2	

* gemäß Angaben des Herstellers

Babynahrung				Min.		
Babyflaschen in Glasflaschen		100	nein	4–5	1	
Babyflaschen in Kunststoffflaschen		100	nein	5-6	1	
Babyflaschen erwärmen		100	nein	4–10	1	
Babyflaschen entkeimen	 anschließend 	100 100	nein	8 2	1 1	

Blanchieren, Entsaften				**Min.**		
Gemüse (Bohnen, Erbsen usw.) blanchieren		100	nein	ca. 5	1+2	
Früchte (Kirschen, Trauben usw.) entsaften		100	nein	30–max. 90	1+2	
Beeren (Johannis- und Brombeeren, Holunder usw.) entsaften		100	nein	30–max. 90	1+2	

Dörren, Trocknen				**Std.**		
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein	7–8	1, 1+3, 1+2+3	
Pilze geschnitten		50–60	nein	5–8	1, 1+3, 1+2+3	
Kräuter		40–50	nein	3–5	1, 1+3, 1+2+3	
Aprikosen		60–70	nein	14–16	1, 1+3, 1+2+3	



Das Dörren und Trocknen überwachen. Übertrocknung führt zu Brandgefahr!

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ▶ Zubehör mit Backpapier auslegen, die Lebensmittel darauf verteilen und in die geeignete Ebene schieben.



Es können maximal zwei Gitterroste und ein Garbehälter gelocht verwendet werden.

- ▶ Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ▶ Die Lebensmittel regelmäßig wenden, dadurch trocknen sie gleichmäßiger.

Sterilisieren, Einmachen				Min.		
Karotten		100	nein	90	1	
Blumenkohl, Broccoli		100	nein	90	1	
Bohnen *		100	nein	60	1	
Pilze **		100	nein	75-90	1	
Äpfel, Birnen		90	nein	30	1	
Aprikosen		90	nein	30	1	
Pfirsiche		90	nein	30	1	
Quitten		90	nein	30	1	
Zwetschgen		90	nein	30	1	
Kirschen		80	nein	30	1	

* Vorgang 2× durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.
** Die Pilze müssen vorgekocht sein.

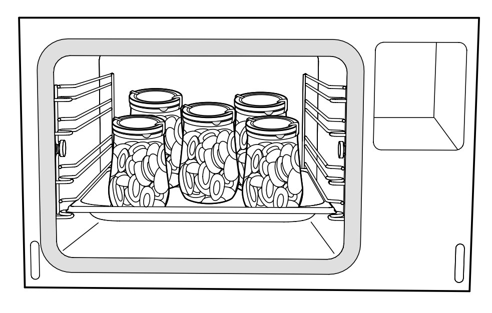
Sterilisieren im Haushalt heißt haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern. Im Garraum können maximal 5 Gläser gleichzeitig platziert werden.

► Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.

► Das Edelstahlblech in Ebene **1** schieben.

► Lebensmittel gleichmäßig in die Gläser füllen und die Gläser gemäß Angaben des Herstellers schließen.

► Gläser gemäß Abbildung auf das Edelstahlblech stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



► Betriebsart sowie Garraumtemperatur und Dauer gemäß Tabelle wählen.

► Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

► Durch Antippen der Taste ◯ Gerät ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.

► Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.

Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.

Richtwerte Kerntemperaturen/Heißluft

Gericht	Kerntemperatur in °C
Rindfleisch	
Roastbeef/Rinderfilet blutig	40-45
Roastbeef/Rinderfilet rosa	50-55
Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten	60-65
Rinderbraten	80-85
Schweinefleisch	
Schweinelende	65-70
Schweinebraten/Schinken	80-85
Nacken, Haxe	80-85
Kotelettstück, Rücken	75-80
Kotelett ohne Knochen	70
Kasseler	65-70
Hackbraten	70-75
Kalbfleisch	
Kalbsbraten	70-75
Kalbsnierenbraten	75-80
Kalbshaxe	80-85
Wild	
Wildfleisch	75-80
Wildrücken	60-70
Wildfilet blutig	40-45
Wildfilet rosa	50-55
Wildfilet durchgebraten	60-65
Lamm	80-85
Gefüllte Braten	70-75
Geflügel	85-90
Fisch	70-80

GarAutomatik

A1 Apérogebäck frisch	Anwendungen	Hinweise
15–30 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Kleingebäck mit Blätterteig oder anderem Teig, gedeckt oder offen, z. B. ■ Blätterteigtaschen gefüllt ■ Pizzaschnecken ■ Apérostangen ungefüllt ■ Schinkengipfeli	Apérostangen ungefüllt: ▶ Einstellung «schwache Bräunung» wählen. ▶ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden.

A2 Apérogebäck TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Apéro-Fertigprodukte, z. B. ■ Schinkengipfeli ■ Käseküchlein ■ Flammkuchen ■ Blätterteigtaschen ■ Frühlingsrollen	Tiefgekühlte Produkte sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäß Verpackungsangabe wählen: ■ 8–12 Min. ■ 13–20 Min. ■ 21–35 Min. ▶ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden.

A3 Auflauf	Anwendungen	Hinweise
30–45 Min. * Ebene 1	Aufläufe und Gratin, z. B. ■ Kartoffelgratin ■ Teigwarengratin ■ Reisauflauf ■ Lasagne ■ Moussaka	Süße Gratin mit geschlagenem Eiweiß: ▶ A4 Soufflée wählen

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A4 Soufflée	Anwendungen	Hinweise
25–50 Min. * Ebene 1	Süße und pikante Soufflées in großen und kleinen Formen, z. B. ■ Käsesoufflée ■ Spargelsoufflée ■ Schokoladensoufflée ■ Gratin mit viel Eiweiß (Beerengratin)	Auch geeignet für süße Gratins mit geschlagenem Eiweiß in der Masse.

A5 Kartoffeln gebacken	Anwendungen	Hinweise
20–50 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Gebackene Kartoffelbeilagen, z. B. ■ Kartoffelschnitze ■ Kartoffelscheiben ■ Kartoffelwürfel ■ Baked Potatoes ■ Mariniertes Gemüse (groß geschnitten)	▶ Kartoffelstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, besser auf zwei Bleche verteilen.

A6 Kartoffelprodukte TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Kartoffel-Fertigprodukte, z. B. ■ Pommes Frites ■ Kroketten ■ Kartoffelburger ■ Pommes Duchesses	Tiefgekühlte Produkte sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäß Verpackungsangabe wählen: ■ 8–12 Min. ■ 13–20 Min. ■ 21–35 Min.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A7 Fleisch geschmort	Anwendungen	Hinweise
40–90 Min. * Ebene 1	Braten, Voressen, Geschnetzeltes, z. B. ■ Italienischer Schmorbraten ■ Voressen ■ Irish Stew ■ Currygeschnetzeltes	Geschnetzeltes: ▶ Rohes Fleisch marinieren und in Garbehälter geben, evtl. Gemüse und Zwiebeln darüber verteilen. Wenig Flüssigkeit zugeben. Sauce nach dem Garen abbinden.

A8 Pizza frisch	Anwendungen	Hinweise
25–40 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Selbstgemachte Pizzas, z. B. ■ Pizza Hawaii ■ Calzone ■ Mini-Pizzas ■ Pizzaschnecken ■ Flammkuchen	▶ Mit Vorteil im eingefetteten, gelochten Garbehälter backen, der Boden wird dadurch knuspriger.

A9 Pizza TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Pizza-Fertigprodukte, z. B. ■ Runde Pizza ■ Mini Pizzas ■ Familienpizza	Tiefgekühlte Produkte sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäß Verpackungsangabe wählen: ■ 8–12 Min. ■ 13–20 Min. ■ 21–35 Min.

A10 Wähe	Anwendungen	Hinweise
Vorheizen 25–50 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Wähen und Quiches, z. B. ■ Wähe mit frischen Früchten ■ Wähe mit tiefgekühlten Früchten ■ Käsewähe ■ Zwiebel-Speckkuchen ■ Quiche Lorraine	Käsewähe: ▶ Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.

A11 Brot	Anwendungen	Hinweise
30–45 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Brot und Zopf, in allen Formen und Größen, z. B. ■ Bauernbrot ■ Zopf ■ Partybrot ■ Focaccia	Zopf: ▶ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden. ▶ Einstellung «schwache Bräunung» wählen.

A12 Hefegebäck gefüllt	Anwendungen	Hinweise
25–45 Min. * Ebene 1 oder 1 + 3	Süßes und pikantes Hefegebäck, z. B. ■ Nussgipfel ■ Russenzopf ■ Hefegugelhupf ■ Hefeschnecken ■ Pizzaschnecken	Nussgipfel: ▶ Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A13 Cake	Anwendungen	Hinweise
Vorheizen 35–65 Min. * Ebene 1	Cakes, Muffins und Blechkuchen, z. B. ■ Schokoladencake ■ Zitronencake ■ Bananenmuffins ■ Blechkuchen	

A14 Torte	Anwendungen	Hinweise
Vorheizen 30–45 Min. * Ebene 1	Torten aller Art, z. B. ■ Schokoladentorte ■ Rüeblitorte ■ Linzertorte	Meringuierte Kuchen und Biskuitrouladen: ► Auf herkömmliche Art backen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

Tipps und Tricks

Dämpfen

- Beim Dämpfen können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden. So können z. B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereitet werden.
- Getreide, z. B. Reis oder Hirse, und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel	ca. Flüssigkeitszugabe (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100 g	150 ml (Salzwasser, Bouillon usw.)
Risotto	100 g	250 ml (Wasser, evtl. Wein)
Maisgrieß (Polenta)	100 g	300 ml (Wasser-/Milchgemisch)
Grieß	100 g	200-300 ml
Linsen	100 g	200-300 ml
Bohnen	100 g	300 ml
Hirse	100 g	150-200 ml
Kichererbsen eingeweicht	100 g	50-100 ml

- Beim Dämpfen immer das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter und den Gitterrost schieben.
- Serviergeschirr direkt auf dem Edelstahlblech oder dem Gitterrost in den Garraum schieben.
- Es empfiehlt sich, das Gemüse erst nach dem Dämpfen zu würzen.

Feuchtwarme Tücher

Feuchtwarme Tücher verwendet man zum angenehmen Reinigen der Hände nach dem Essen.

▶ Saubere, feuchte Frotteetücher möglichst großflächig auf den gelochten Garbehälter legen.

▶ Folgende Einstellung wählen:

				Min.	
	80	nein	2	ca. 5	

Heißluft

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von außen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

Regenerieren

Ergebnis	Abhilfe
■ Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verkürzen.
■ Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal erhöhen und die Dauer verlängern.

Profi-Backen

- Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen, meist sind 10 Minuten ausreichend. Den Teig anschließend auf dem mit Backpapier belegten Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben und mit backen.
- Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste. Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig nicht mit Eigelb oder Rahm bestreichen.
- Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von kalter Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.
- Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten gilt: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heißluft-Phase. Die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen ist meist höher als bei einem einzelnen Brot.

Heißluft + Beschwaden +

Durch den kondensierenden Dampf wirkt die Energieübertragung auf das Gargut effizienter als beim Backen mit Heißluft. Dadurch wird der Garprozess beschleunigt. Die Eigenfeuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten, empfindliche Stellen verbrennen weniger schnell.
Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gargut mit knusprigen Oberflächen z. B. Gratin, Schmorbraten, tiefgekühlte Fertigprodukte wie Frühlingsrollen, Kartoffelprodukte usw.

▶ Durch Drücken auf die Taste Dampfzufuhr ausschalten.
   – Das Symbol erlischt.

▶ Durch Drücken auf die Taste Dampfzufuhr einschalten.
   – Das Symbol leuchtet.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern. ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb / Eiweiß länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ▶ Bei , , + und + überprüfen, ob die gewählten Ebenen mit den 'Einstelltipps' übereinstimmen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
■ Gebäck ist auf einem Blech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen. ▶ Blech mit hellerem Gebäck nachbacken.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

Hygiene

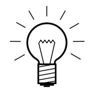
Gespeicherte Programme können mittels Einstellknopf ↙OK↘ aufgerufen und gestartet werden.

Es stehen folgende Programme zur Verfügung:

- «Schoppenflaschen entkeimen» ersetzt das Auskochen im Wasser.
- «Konfitürengläser vorbereiten» ersetzt die Vorbehandlung der leeren Gläser durch Ausspülen mit heißem Wasser.
- «Konfitüre nachsterilisieren» verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

Energie sparen

- Die Betriebsart [Symbol] + [Symbol] benötigt vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsart [Symbol].
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Bakkende ausschalten – außer bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- So kurz wie nötig vorheizen.
- Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

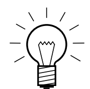
Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d. h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Klartextanzeige steht «Verdampfer verkalkt,» «bitte entkalken!».

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4 × 30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
■ weich	18 Monaten
■ mittel	9 Monaten
■ hart	6 Monaten



Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Wir empfehlen Ihnen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.
Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die verbleibende Betriebsdauer bis zum nächsten Entkalken kann mittels Einstellknopf ↙OK↘ unter «Benutzereinstellungen» «Entkalken» abgefragt werden.

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer



Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen.



Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den für dieses Gerät entwikkelten Spezial-Entkalker, zu beziehen beim Küppersbusch Kundendienst. Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Wenn ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses eventuell

- in den Garraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken durchführen



Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Das Entkalken muss bei geschlossener Gerätetür durchgeführt werden. Verbrennungsgefahr! Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ die Klartextanzeige aktivieren.

▶ Am Einstellknopf ↙OK↘ drehen, bis «Entkalken» steht.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Klartextanzeige steht «Entkalken» «Gerät entkalken».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «starten».

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – In der Klartextanzeige steht «0,5 l Entkalkungsmittel einfüllen» «und OK drücken».

▶ Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen.

▶ Wasserbehälter in das dafür vorgesehene Fach schieben.

▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ bestätigen.
  – Die Entkalkungsphase startet.
  – In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «läuft».

Nach ca. 30 Minuten, steht in der Klartextanzeige «Entkalkungsmittel ausleeren» «1,2 l Wasser einfüllen».

▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.

▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
  – Die Spülphase wird automatisch gestartet.
  – In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «1. Spülen».



Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit müssen evtl. weitere Spülgänge durchgeführt werden.
  – In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Gerät entkalken» «1. Spülen wiederholen».

► Sobald in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren» «1,2 l Wasser einfüllen» steht Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit kaltem Wasser füllen.

► Wasserbehälter wieder einschieben.
  – Die Spülphase wird automatisch gestartet.
  – In der Klartextanzeige steht «Gerät entkalken» «2. Spülen».

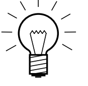


Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit müssen evtl. weitere Spülgänge durchgeführt werden.
– In diesem Fall steht in der Klartextanzeige «Gerät entkalken» «2. Spülen wiederholen».

► Nach Ablauf der zweiten Spülphase steht in der Klartextanzeige «Wasser ausleeren» «Entkalken beendet».

► Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.

► Wenn sich am Garraumboden etwas Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.



Wenn nach dem Entkalken die Betriebsarten [Symbol] / [Symbol] / [Symbol] und [Symbol] + [Symbol] benutzt werden, kann das Wasser im Wasserbehälter nach Garende etwas trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat es einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.

Außenreinigung

- Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

► Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.

► Die Oberflächen mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

► Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Gerätetür reinigen

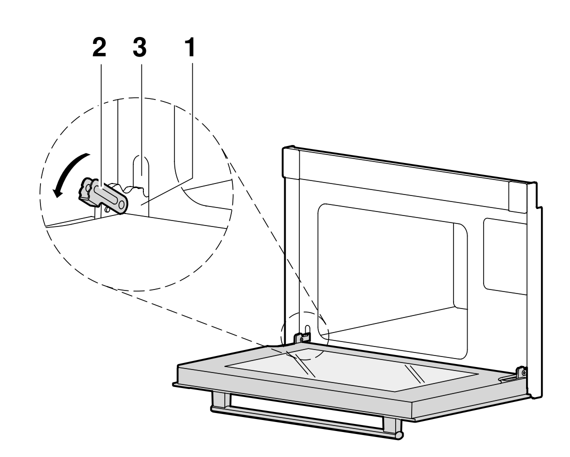
▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Gerätetür entfernen



Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 7 kg. Verletzungsgefahr!

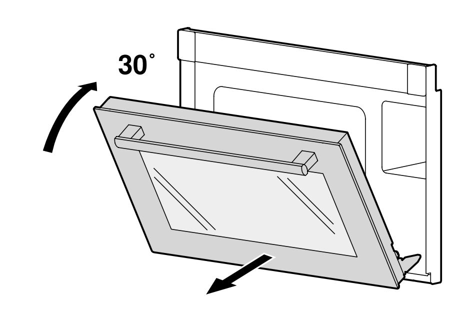
▶ Gerätetür ganz öffnen.



▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.

▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schließen (ca. 30°).

▶ Gerätetür nach vorne herausziehen.



Gerätetür einsetzen

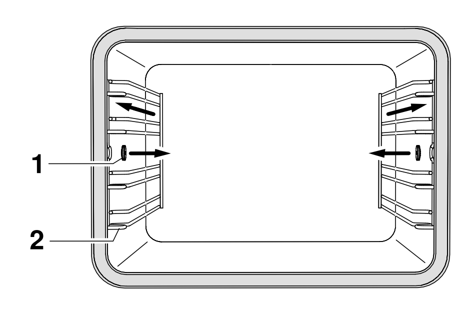
▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.

▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schließen.

Auflagegitter herausnehmen

▶ Die Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.

▶ Auflagegitter **2** seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

▶ Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

Türdichtung ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

Zubehör reinigen



Der Gargutsensor und der Wasserbehälter dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihaftwirkung.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.
- Wenn das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Garraum reinigen

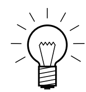


Temperaturfühler beim Reinigen nicht verbiegen.

- Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.
- Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.

► Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.

► Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart [symbol] und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



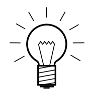
Der Garraum erhält mit zunehmender Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.
Bläuliche Anlauffarben und Kondensatrückstände lassen sich problemlos mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder Zitronensäure entfernen.

Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Kundendienst an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die komplette Störungsmeldung (Meldung, Mod. und F.-Nr, siehe Typenschild und/ oder Kaufbeleg)

Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung wechseln. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

… die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Glühbirne ist defekt.	► Service anrufen.

... während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
■ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Sie müssen nichts unternehmen. Diese Geräusche sind normal.

... XXX ⓘ Wasserbehälter füllen steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.	▶ Wasserbehälter füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.

... XXX ⓘ Wasserbehälter nicht entfernen steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschritten hat.	Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gefüllt. Dadurch wird das Wasser im Dampferzeuger abgekühlt. Ist nicht genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das Abkühlen abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Das Gerät kann trotzdem genutzt werden.

... **Verdampfer verkalkt, bitte entkalken!** **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	▶ Das Entkalken starten.

... **Gerät gesperrt, Entkalken notwendig** **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
■ Entkalken lief nicht korrekt ab.	▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung (Meldung und FN- und E-Nummer) notieren. ▶ Service anrufen.

... **FX / EXX siehe Anleitung FN XXX XXXXXX** **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ○ quittieren. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... **UX / EXX siehe Anleitung**
FN XXX XXXXXX **steht**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Störung in der Stromversorgung.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung (Meldung, FN- und E-Nummer) notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall blinkt in der rechten Digitalanzeige 12:00 und das Symbol ¦→|. In der Klartextanzeige steht «Stromausfall» «i Uhrzeit einstellen».

- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Uhrzeit bestätigt.



- Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
- Ereignet sich ein Stromausfall während «GarAutomatik» / «Zartgaren» / «GourmetDämpfen» / «Rezepte» oder «Eigene Rezepte», werden diese Programme abgebrochen. Ein Fortfahren des Ablaufs ist nicht möglich.
- Ereignet sich ein Stromausfall während des Entkalkens, wird dieses automatisch nach Einstellen der Uhrzeit fortgesetzt.

Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

Zubehör

Bezeichnung	Breite × Höhe × Tiefe [mm]	Teile-nummer
Edelstahlblech ⅔ GN *	325 × 20 × 354	565049
Garbehälter gelocht, Edelstahl ⅔ GN *	325 × 40 × 354	565051
Gitterrost *	325 × 23 × 354	565038
Garbehälter ungelocht, Edelstahl ⅔ GN	325 × 40 × 354	565052
Edelstahlblech ⅓ GN	325 × 20 × 177	565055
Garbehälter ungelocht, Edelstahl ⅓ GN	325 × 40 × 177	565054
Garbehälter gelocht, Edelstahl ⅓ GN	325 × 40 × 177	565048
Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl ⅔ GN	325 × 40 × 354	566403

* Im Lieferumfang enthalten



Die Abmessungen entsprechen der Gastronorm ⅓ GN, ½ GN bzw. ⅔ GN.

Ersatzteile

Bezeichnung	Teilenummer
Auflagegitter links / rechts	566981
Rändelmutter	566372
Wasserbehälter	565035
Gargutsensor mit geradem Griff	
Geräteentkalker	566405

Technische Daten

Außenabmessungen

	EKDG 6800.3 Convect-Air Piccolo	**EKDG 6900.1**
Höhe:	37,8 cm	45,5 cm
Breite:	59,6 cm	59,6 cm
Tiefe:	56,7 cm	56,7 cm
Gewicht:	33 kg	34 kg

Elektroanschluss

Anschluss-Spannung:	230 V ~50 Hz oder 400 V 2N~ 50 Hz
Leistung:	Anschlusswert 3500 W
Absicherung:	16 A (230 V) oder 10 A (400 V)

Heizleistung

Heißluftheizung:	1900 W
Dampferzeuger:	1400 W
Bodenheizung:	140 W

Sicherheitskonzept

Solange die Stromversorgung gewährleistet ist, wird das Gerät dauernd von der elektronischen Steuerung überwacht. Auftretende Störungen stehen in der Klartextanzeige.

Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350 / EN 50304 wird mit der Betriebsart [Dampf] + [Heißluft] bestimmt.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 60350 / EN 50304 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschließend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Coupon für ein Kochbuch

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Küppersbusch hält für Sie ein Kochbuch mit vielen interessanten Tips und Rezepten bereit.
Füllen Sie das untenstehende Adreßfeld (oder wenn Sie die Anleitung nicht zerschneiden wollen, eine Fotokopie) deutlich lesbar in Druckbuchstaben aus und senden Sie es an:
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Zentrales Ersatzteillager
Postfach 10 01 32
D-45801 Gelsenkirchen

KOCHBUCH
Kombidampfgarer

Tragen Sie hier bitte die F-Nummer bzw.
die Seriennummer Ihres Gerätes ein:

Ihre Anschrift:

____

____

____

____

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Übersetzungstabelle Kochbuch

Schweiz	Deuschland
Apérogebäck	Blätterteiggebäck mit herzhafter Auflage
Zuchetti	Zucchini
Rahm	Sahne
Lattichblätter	Gartensalat/Römersalat
gefüllte Pouletbrüstchen	gefüllte Hähnchenbrust
Rippli	Rippchen
Saucisson Vaudoise	Schweizer Wurstsorte
Wirzwickel	Wirsing-Wickel
Saurer Halbrahm	Saure Sahne
Ebly	vorgegarte Weizenkörner
Wirz	Wirsing
Kefen	Zuckererbsen
Vanillestängel	Vanille-Schote
Halbrahm	Sahne
Glacé	Eis
Petit Beurre	kleine Biskuits
Baumnussfocaccia	Walnuss-Fladenbrot
tiefgekühlte Gipferli	tiefgekühlte Kipferl
Naturejoghurt	Naturjoghurt
Baumnüsse	Walnüsse
Ruchmehl oder Bauermehl	Vollkornmehl
Weissmehl oder Zopfmehl	Mehl 405
Randensalat	Rote Beete-Salat
Saure Zuchetti	Saure Zucchini
Randen	Rote Beete
Prussiens	Pasteten
Ricotta	Frischrahmkäse
Pelati	gekochte, geschälte Tomaten
Itirsotto	Risotto
Marroni	Maronen

Montagehinweise für Fachpersonal

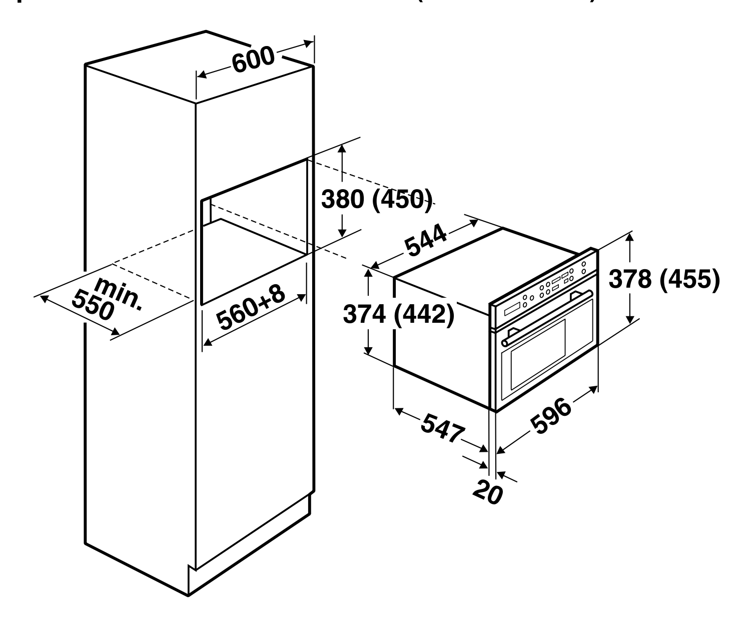
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Glühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose, Tauschen von Polleiter und Neutralleiter oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Der Einbauschrank für den Kombidampfgarer muß bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagerecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

Elektrik

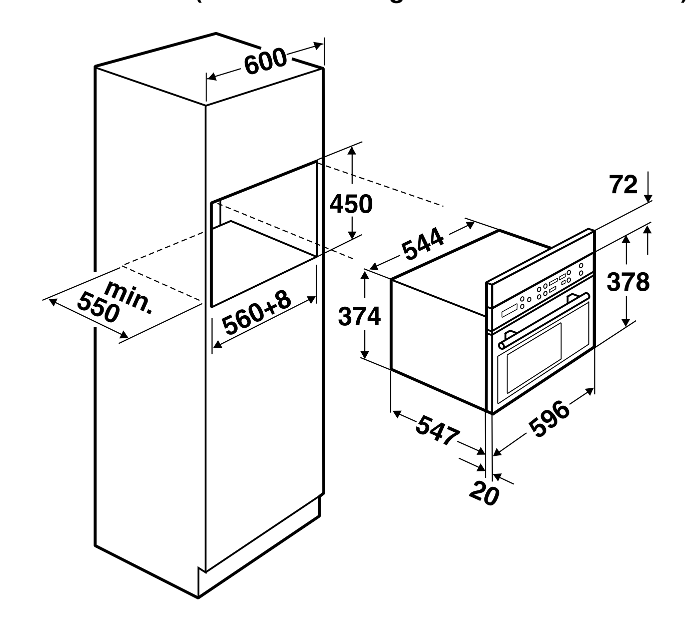
Anschluss	erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose.
Gesamtleistung	bei 230 V: 3,5 kW, bei 235 V: 3,6 kW
Anschlußwerte	230 - 240 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	16 A

Einbaumaße

für eine passende Nische EKDG 6800.3 (EKDG 6900.1):

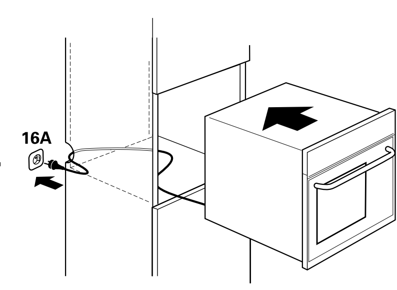


für eine Standardnische (6800.3 mit Ausgleichsblende ZUB 736):



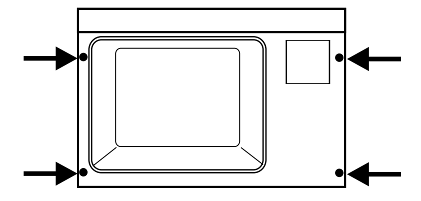
Einbau in Küchenmöbel

Gerät einbauen:



- Stecker in die Steckdose einstecken. **Erscheint nun in der Anzeige "U2", muß der Stecker gedreht werden. Ist dies nicht möglich, muß durch einen Fachmann in der Steckdose Neutralleiter und Polleiter getauscht werden.**
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht einklemmen!

Gerät befestigen:



- Die Backofentür öffnen und das Gerät mit den beiliegende Schrauben - schräg ansetzen - von innen nach außen mit dem Schrankelement verschrauben.

Küppersbusch-Kundendienst

Bitte beachten Sie:
Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Großküchentechnik

<table>
<tr><td>Küppersbusch-Kundendienst
Telefonservice Großküchentechnik

Für Deutschland:
Störungsbehebung:
Zentrale: 0180 - 5 25 12 03
Ersatzteil-Service Auftragsannahme:</td><td>Küppersbusch Großküchentechnik GmbH
Fürstinnenstr. 2
45883 Gelsenkirchen

FAX 0209 - 40 17 16
FAX 0209 - 40 17 66</td></tr>
<tr><td>Außerhalb Deutschlands:
Bitte hier die Nummer ihres Kundendienst eintragen:</td><td rowspan="2">Küppersbusch Großküchentechnik GmbH
Küppersbuschstr.16
45883 Gelsenkirchen (Deutschland)
Export
FAX: +49 - 209 - 40 17 35</td></tr>
<tr><td></td></tr>
</table>

Haushaltgeräte

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:	Sie erreichen uns:
Küppersbusch Hausgeräte AG Küppersbuschstraße 16 45883 Gelsenkirchen Telefon: 01 80 - 5 25 65 65 Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15	Montag bis Donnerstag von 7^{30} Uhr bis 18^{00} Uhr Freitag von 7^{30} Uhr bis 17^{00} Uhr Samstag von 9^{00} Uhr bis 13^{00} Uhr Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:	Sie erreichen uns:
Küppersbusch Ges. m. b. H. Eitnergasse 131230 Wien Telefon: (01) 8 66 80 - 15 Telefax: (01) 8 66 80 - 50	Montag bis Freitagvon 8^{00} Uhr bis 17^{00} Uhr Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst	Sie erreichen uns:
56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14 Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90 Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73	66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13 Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50 Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22
55543 Bad Kreuznach, Industriestraße Zentrale Tel.: (06 71) 79 40 Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31	

Stichwortverzeichnis

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ▶ Taste ⇥ antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste ⇥ erneut antippen.
- ▶ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Betriebsart wählen

- ▶ Taste ⊟ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK die Garraumtemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste ○ antippen.

Timer einstellen

- ▶ Taste 🔔 antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf OK Dauer einstellen.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges.m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72
www.kueppersbusch.at · e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

